



AD

Marquez votre différence - Le cadeau original inoubliable

Affirmez votre goût unique avec nos flûtes à champagne gravées pour sublimer vos cadeaux verrecreations.fr

En Savoir Plus

Accueil • Cuisine • **Boissons**

Comment bien choisir son vin pétillant ?

Jean-Paul Frétillet

Publié le 29/06/2023 à 17h56, mis à jour le 29/06/2023 à 18h24

Sauvegarder

La finesse de la bulle dépend autant du verre que du vin. Ce n'est donc par le seul critère pour apprécier un vin effervescent.



Ecouter cet article Comment bien choisir son vin pétillant ?

00:00

En dehors du champagne, le monde des bulles ou des effervescents (des vins mousseux selon la détermination réglementaire) se partage entre les crémants, les blanquettes (de Limoux), la clairette (de Die), les vouvray, les mousseux divers et variés... et tous les pétillants naturels (autrement appelés "pet nat"). Les bulles piégées dans la bouteille sont toujours **le fruit d'une fermentation des sucres contenus dans le vin originel**. Les levures, en le transformant en alcool, provoquent un dégagement de gaz carbonique. Quand les micro-organismes ont achevé leur travail et épuisé presque tout le sucre, la bouteille est sous haute pression. Aussi le bouchon a-t-il tendance à être propulsé, parfois violemment, quand on ouvre la bouteille, et le vin à mousser dans le verre.

Les pétillants naturels et la méthode "ancestrale"

Le "pet nat" auréolé de son étiquette de vin nature (bio ou biodynamique), et tellement à la mode, n'a rien de révolutionnaire. La méthode a toujours existé. Elle est dite "ancestrale" ou "rurale" comme à Gaillac et ou à Limoux. Des vins avec des sucres résiduels sont embouteillés. La fermentation reprend à l'intérieur : les bulles se forment alors. Le goût est aléatoire, et le vin est voilé à cause de la présence des lies (cadavres des levures). Les défenseurs des pétillants naturels tirent arguments de ces imperfections. Au buveur de juger.

Crémants, blanquettes et autres mousseux, même méthode ?

Les mousseux à bas prix, offrant une bulle grossière et éphémère dans le verre, sont le fruit d'une fermentation et d'une prise de mousse en cuve close (comme beaucoup de mauvais prosecco). Les autres pétillants sont fabriqués comme le champagne, selon la méthode dite "traditionnelle" (par la distinguer de la méthode "ancestrale"). L'appellation "méthode champenoise" autrefois en usage n'a plus cours. **C'est le vin de base qui va distinguer les différents effervescents.** A Limoux, il est à base de mauzac (pour la blanquette), à Vouvray de chenin, à Die de clairette, en Alsace de pinot blanc (pour le crémant), etc. Le vin blanc est mis en bouteille et additionné de sucre et de levure. Une deuxième fermentation démarre, et la prise de mousse s'effectue.

Durant la prise de mousse, et ensuite, le vin effervescent repose sur les lattes. Cela dure quelques mois, parfois plusieurs années. Cependant, les levures meurent et se désagrègent. Ces lies apportent de la complexité aromatique au vin. Aussi, est-il intéressant de savoir combien de mois le crémant ou le mousseux a vieilli sur ses lattes ! Un temps long est un encouragement à l'achat.

Les conseils de notre journaliste

En Champagne et ailleurs, dans le monde des bulles, **les vins "non dosés"** ont la cote. Pour comprendre cette expression, il faut revenir à la fabrication des vins effervescents. À la fin du vieillissement sur latte, les bouteilles sont placées tête en bas sur des pupitres et le dépôt des lies migre vers le goulot où elles se concentrent. Par une opération de dégorgement, elles sont expulsées et pour compenser la perte de volume afférente, **une liqueur dite "d'expédition" est ajoutée**. Le vigneron en profite pour influencer, voire corriger le goût de son vin, parfois l'adoucir, au mieux l'arrondir, au pire, masquer un défaut majeur. Car en vérité, **il ajoute du sucre dans les bulles**.

Ainsi, le vin effervescent sera étiqueté "**doux**" au-delà de 50 g/ litre, "**demi-sec**" entre 32 /50 g, "**sec**" entre 17 et 32 g ... et "**extra-brut**" en deçà de 6 g/l. Certains considèrent que le dosage équivaut à un maquillage du vin et militent pour le "zéro sucre" ajouté. Les bulles "brut nature" entrent dans cette catégorie. En vérité, tout est affaire de dosage, sans mauvais jeu de mots. Des effervescents vendus avec la mention "zéro dosage" pour aller dans le sens du vent, auraient, sans doute, mérité l'ajout d'un peu de sucre pour tempérer leur excès de verdeur. Un surcroît d'âpreté que certains cavistes et buveurs enjolivent avec des expressions vaporeuses comme la "tension" ou la "nervosité" du vin.

La sélection de la rédac'

Un mauzac nature selon la méthode "rurale" de la famille Plageoles à Gaillac. Avec un taux de sucre résiduel entre 5 et 10 g, ce vin est très gourmand et fruité. Un coup de cœur à l'apéritif.



Domaine Plageoles, 17,30 €, en ligne et chez les cavistes.

Domaine Plageoles